

FUNGHI ALLA GIULIA

ingredienti:

300 grammi di funghi freschi

3 cipolline sbucciate

1 carota una noce di burro

1 cucchiaio di olio extra vergine

1 cucchiaio di concentrato di pomodoro

1 pizzico di sale

mezzo dado

50 grammi di prezzemolo

PREPARAZIONE: Preparare soffritto con cipolline e carote sminuzzate, burro e mezzo dado, Mettere funghi, aggiungere olio pizzico sale olio e pomodoro. Far cuocere a fuoco lento con coperchio per mezz'ora circa, girando di tanto in tanto. Prima di fine cottura aggiungere prezzemolo tritato. E BUON APPETITO!

